

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Quelque chose qui cloche ? Non, rassurez-vous, à part le fait que j'ai commencé à réfléchir à ce bulletin début mars et qu'il est écrit deux mois plus tard, tout va bien.

Ce titre a la forme d'un clin d'œil aux sonorités évocatrices et protéiformes. Une façon aussi d'aborder ce qu'est Pâques pour nous, en dehors de toute considération judéo-chrétienne et au-delà du simple printemps.



 A CLOCHE-PÂQUES
 

Ce qu'évoque ce titre est tout d'abord un souvenir d'enfance. Ce sont ces marelles que l'on dessinait au sol dès les beaux jours. Et c'est à cloche-pied que nous nous envolions de la « terre » jusqu'au « ciel », interminablement. A y bien regarder, il y avait quelque chose de printanier dans ce sautillerment...

Evidemment, les cloches sont aussi celles de Pâques, revenant de Rome à la volée en semant des œufs en chocolat dans les jardins et annonçant la résurrection, le renouveau, la renaissance—cloche absolument indissociable de celle qui sonne l'angélus chaque midi dans le clocher du village, ce clocher, précisément, que vous retrouvez sur nos étiquettes. Il domine largement les habitations et nous consultons souvent son coq pour connaître la direction du vent.

Et parce que les points cardinaux de la rose des vents, comme les veines cardinales sont au nombre de quatre, je me figurais que quatre était lié à « cardinal », ce qui justifiait le nombre des fêtes cardinales : Noël, Pâques, St Jean et St Michel. Il n'en est rien : cardinal signifie « centre, pivot ».

Pourtant, elles marquent plutôt une transition, un passage, un changement de rythme. Plus particulièrement celles de Pâques. Et oui, chez les vignerons, « faire ses Pâques » a un sens tout particulier : on parle du vin, et l'idée est qu'on ne met pas le vin en bouteilles avant Pâques. Il est pourtant fréquent de trouver aujourd'hui et depuis plusieurs semaines, voire plusieurs mois des vins de millésime 2013 à la dégustation...

Pour nous, c'est un rythme qu'il ne nous viendrait pas à l'esprit de bafouer, comme de dormir la nuit. Exceptionnel-

lement, il pourrait nous arriver de devoir faire une mise en bouteilles avant, comme, si nécessaire, il peut nous arriver de faire une nuit blanche. Nous savons alors qu'il faut prendre des précautions et prévoir des compensations.

Et notre—courte—expérience en biodynamie (une dizaine d'années) nous fait sentir qu'au-delà des substances utilisées ou des actions commises, ce qui compte, dans le résultat, c'est le rythme. Tel le balancier de l'horloge qui sans y paraître à première vue fait pourtant



Pulvérisateur pour préparations bio-dynamiques

avancer les aiguilles, les dates de nos passages (pulvérisations, labours, travaux sur la vigne,...) par leur rythme intrinsèques, et par leur insertion dans les rythmes cosmiques et leur accord avec eux, ont une action invisible mais très importante—déterminante—sur l'efficacité de nos gestes.

Les vins vivants que nous faisons sont sensibles à cette rythmique ce qui leur confère une forme d'indépendance vis-à-vis d'autres facteurs comme le climat.

Et puis, Pâques est un repère pour une deuxième raison. Cette fête se situe à un moment clé de l'année, car elle se repère sur la première pleine lune d'après l'équinoxe de printemps. Période symboliquement de renouveau certes, mais aussi sur le plan végétal, période favorable à la multiplication cellulaire ce qui soutient une croissance végétative extrêmement forte. La prêle est une plante un peu particulière et assez à la mode pour sa teneur en silice et ses feuilles filiforme et rugueuses. Et surtout, elle n'aime pas les champignons. En utilisant la prêle en tisane voire en décoction juste avant ce pic de Pâques, on retarde l'éclosion des spores des champignons pathogènes et on réduit leur population. Les champignons en questions sont ceux du mildiou et de l'oïdium, avec lesquels on fait la course tout l'été. Ce simple passage qui a l'air anodin, nous facilite le travail des traitements et permet de diminuer les doses de soufre et de cuivre ce qui est bien un des buts recherchés.

Terminons avec l'évocation de ce moment particulier autour de la lumière. Les jours s'allongent sensiblement, le soleil a une luminosité plus intense d'autant plus ressentie que les arbres n'ont pas encore de feuilles. Par contraste avec l'an passé, cette année a été très marquée par cette luminosité sans partage. C'est un phénomène qui nous marque aussi par son sens car ce moment fugace où la lumière s'exprime librement, pas encore arrêtée par les feuillages, donne un sentiment d'espoir absolu. Quand viennent les feuilles, il faut se résoudre à l'idée que plus il y a de lumière, plus il y a d'ombre...

La revue des millésimes

Vous êtes nombreux à être inquiets du devenir du millésime 2013. L'année a été marquée pour tout le monde par sa médiocrité climatique, surtout au printemps et au début de l'été, période déterminante en agriculture. Et c'est vrai que nous avons souffert tout au long de la période végétative (quand la vigne pousse ou fructifie) pour maintenir un état sanitaire satisfaisant et, pour couronner le tout, les vendanges ont été assez... délicates. Il en ressort surtout des volumes très faibles. Car pour ce qui est du vin, tout se passe bien et nous sommes contents de ce qui est en train de s'élaborer à l'ombre de notre cave. Ce sera un millésime équilibré, plutôt fleuri, aérien mais riche où les rouges seront réjouissants. Mais n'allons pas trop vite : au domaine, voici ce que nous proposons.



LES BLANCS

- œ **Bourgogne Aligoté** : Le 2013 est dans les starting-blocks et particulièrement savoureux. Pour ceux qui aiment un Aligoté fruité avec une pointe acidulée.
- œ **Macon Loché** : 2011 encore un peu et 2012 pour les plus accros à la fraîcheur. Vin à l'abord convivial et généreux, belle longueur sur des notes plutôt fleurs blanches.
- œ **Les Morandes** : 2011 aussi, le 2012 se prélassant un peu. Plus minéral, agréable et pur, pour vos fruits de mer et vos plats de poisson. Disponible en magnums en 2009.
- œ **Les Chênes** : 2009 excellent, très aromatique, belle fraîcheur sur un boisé léger. A noter un côté perlant à l'ouverture qui peut gêner. Le 2010 n'est plus, le 2011 encore jeune, à préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons leur vont bien. Disponible en magnums en 2009. Et tout bientôt, une nouvelle étiquette !

LES ROUGES

- œ **Les Graves** : Son nom vient des granits sur lesquels pousse ce gamay. D'une charmante et gourmande simplicité. Arômes de fruits rouges, un peu sauvage, assez croquant. Ne vous précipitez pas, le 2013 n'est pas encore en bouteilles.
- œ **Les Perrières** : Ce gamay sur sol calcaire, au goût fin et persistant, est un bel intermède entre Les Graves et le Chant de la Tour. Plus fin que l'un, moins charpenté que l'autre. Un vrai accompagnement de bonne cuisine. 2012.
- œ **Chant de la Tour** : le 2011 n'est plus, le 2012 prend agréablement sa suite. Tanins veloutés et arômes profonds. Belle matière avec une certaine onctuosité. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat.



- œ **Pouilly Loché Réserve** : 2009 (les derniers flacons) ou 2010, cuvée du chef, d'où son nom. Particulièrement soigné par un beau boisé, ce vin à la fois minéral et ample dans la complexité de ses arômes se taille la part du lion à table : il est superbe sur beaucoup de plats jusqu'aux exotiques (l'Orient a sa préférence). Il s'adapte à merveille au salé-sucré ! Disponible en magnums en 2009. En habit neuf dans quelques jours !



LES PETILLANTS

- œ **Fleur d'Aligoté** : Un pétillant bien dans sa peau. 100 % aligoté, nature comme le Crémant, il vous attend pour un apéritif léger et chantant, citronné et pétillant.
- œ **Crémant de Bourgogne** : C'est le fleuron du domaine avec son chardonnay qui chardonne, ses fines bulles étincelantes, sa texture fraîche et souple. C'est un hôte qu'on ne regrette jamais d'avoir invité ! Cuvée Nature pour profiter de tous les arômes du chardonnay.
- œ Il se décline maintenant en **Cuvée Prestige**, et aussi en **magnums** ! Crémant de Bourgogne du millésime 2010, dont le vin de base est vinifié en fut de chêne. De la rondeur en plus, qui le rend superbe en accompagnement de repas de l'entrée jusqu'au dessert..

Tous nos vins sont à consommer avec modération ... et à déguster avec passion !!



~>>> Céline et Laurent Tripoz
1073 Place de la Mairie
71000 Loché Mâcon
Téléphone : 03 85 35 66 09
Fax : 03 85 35 64 23
GSM Céline 06 23 25 55 61
GSM Laurent 06 26 04 08 02
E-mail : cltripoz@free.fr
Site : www.tripoz.fr

Notre **caveau est ouvert** du lundi au samedi aux heures habituellement acceptables. Nous rappelons qu'il est toujours préférable de téléphoner avant votre passage ce qui permet aussi des rendez-vous « hors norme » que nous acceptons avec plaisir si nous sommes disponibles.



~>>> **DEMETER** est la marque des produits agricoles issus de l'agriculture bio-dynamique certifiée.

~>>> Nous respectons ce cahier des charges sur la totalité du domaine. Le cahier des charges inclut celui de l'Agriculture Biologique. Voir www.bio-dynamie.org et www.agriculture.gouv.fr

~>>> Certification AB
par FR BIO-01

